

Doradca Smaku XIII: Wątróbka na słodko, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

wątróbka drobiowa	300 gramów
szalotka	1 sztuka
morele suszone	100 gramów
Cukier ze skórką cytryny do ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
masło klarowane	5 łyżek
miód wielokwiatowy	4 łyżeczki
nalewka morelowa	40 mililitrów
orzechy włoskie	1/4 szklanki
miechunka suszona	2 łyżki
sękacz	3 kawałki

Do smaku:

- sól morska Prymat w młynku
- Cynamon mielony Prymat
- Papryka słodka mielona Prymat

Do dekoracji:

- szałwia kilka liści

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanym klarowanym maśle smażymy pokrojoną w piórka szalotkę, po chwili dokładamy przekrojone na pół suszone morele. Do smaku dodajemy cukier ze skórką cytryny, suszoną miechunkę i orzechy włoskie. Dolewamy nalewkę i posypujemy szczyptą mielonego cynamonu. Wszystkie składniki mieszamy.

Oczyszczoną wątróbkę obtaczamy w mące z dodatkiem mielonej, słodkiej papryki. Mięso smażymy na roztopionym klarowanym maśle, doprawiamy solą morską. Wątróbka powinna być miękka i różowa w środku.

Do owoców dodajemy miód wielokwiatowy. Kroimy sękacza w plastry.

Sposób podania:

Na talerzu warstwami układamy plastry sękacza, owoce z miodem i wątróbkę. Danie dekorujemy liśćmi szalwii.